**Løgsuppe**

40 g Smør

5 Zittauerløg i halve, tynde ringe (ca. 400 g)

1 spsk. Hvedemel

1 liter Vand

3 spsk. Koncentreret grøntsagsfond eller kyllingefond

Groft salt

Friskkværnet peber

2 skiver Landbrød (ca. 100 g)

175 g Cheddar og Maasdammer

Løgsuppe

Lad smørret blive gyldent i en gryde.

Steg løgene ved jævn varme i ca. 8 min. - rør af og til.

Skru op til kraftig varme og steg løgene i yderligere ca. 2 min. til de er let gyldne.

Drys løgene med mel og rør godt rundt i ca. ½ min.

Tilsæt vand, koncentreret fond, salt og peber og bring suppen i kog.

Lad den koge ved jævn varme og under låg i ca. 3 min.

Smag til.

Fordel løg og suppe i 4 dybe tallerkener eller ovnfaste portionsskåle.

Ostebrød

Del brødskiverne i 4 halve og læg, lige inden serveringen, en halv skive landbrød i hver suppeskål.

Drys med ost - på brødet og også gerne lidt ud i suppen.

Gratiner løgsuppen midt i ovnen og server straks.

Gratinering

Ca. 10 min. ved 225° - traditionel ovn.

**Berberiandebryst med appelsinsauce**

4 pers.

Skallen af ½ Appelsin i tynde strimler

1 dl Vand

2 Andebryster med skind  
(ca. 600 g)

Friskkværnet peber

0,5 tsk Groft salt

1 Fint strimlet icebergsalat

Appelsinsauce:

1Pillet appelsin i små stykker

1 dl Friskpresset appelsinsaft

2 dl Piskefløde 38%

1 tsk Lys saucejævner

1 tsk Groft salt

Friskkværnet peber

Tilbehør:

1 kg Aspargeskartofler

Kom appelsinstrimlerne i kogende vand og kog dem i ca. 3 min.

Hæld dem i en sigte og lad dem dryppe godt af.

Rids skindet på de 2 stykker andebryst, drys dem med peber, og steg bryststykkerne med skindsiden nedad og ved svag varme i ca. 12 min.

Vend dem og steg kødsiden i ca. 15 min., til bryststykkerne er gennemstegt.

Tag kødet fra panden og drys med salt.

Lad det hvile tildækket i ca. 10 min. - (gem stegeskyen).

Salat

Anret icebergsalat og appelsinstykker lagvis i en salatskål.

Appelsinsauce

Hæld 2 spsk. af stegeskyen i en gryde og tilsæt appelsinsaft og piskefløde.

Bring blandingen i kog og tilsæt saucejævner under omrøring.

Kog saucen ved svag varme i ca. 1 min. Smag til med salt og peber.

Ved serveringen

Skær bryststykkerne, fra den spidse ende, i tynde skrå skiver og anret dem på et serveringsfad. Pynt med de kogte appelsinstrimler.

**Appelsinkage med porter**

Kagen bliver tæt og fugtig på grund af den hakkede masse af appelsin, valnøddekerner og rosiner der blandes i kagen. Porteren giver kagen en meget fyldig smag, der dog ikke dominerer den friske smag fra appelsinerne.

125 g smør

Revet skal af 2 usprøjtede appelsiner

Appelsinfileter af 1 appelsin

50 g valnøddekerner

75 g rosiner

2 store æg

200 g sukker

Korn fra 1 vaniljestang

300 g hvedemel

4 tsk bagepulver

1/4 tsk fint salt

2 1/4 dl porter (1 øl minus 1 dl)

Tænd ovnen på 175°.

Smør en 22 cm springform med smør, smelt resten af smørret og lad det køle af.

Hak appelsinskal og fileter fint i en foodprocessor sammen med valnøddekerner og rosiner.

Pisk æg og sukker hvidt med vanilje.

Rør appelsin-nøddemassen i.

Bland mel, bagepulver og salt og vend det i dejen skiftevis med porteren. Rør det afkølede smør i dejen.

Fordel dejen i springformen og bag kagen 1 time.

Lad kagen afkøle på bagerist.

Spises lun eller kold og holder sig fint 2-3 dage.